

枝豆を超えた枝豆

燻製茶豆

その香りと旨味がお酒をいっそう楽しませる



お召し上がり方

袋ごと流水解凍、または冷蔵庫内で解凍してください。解凍後はそのままお召し上がりいただけます。

※ 燻製の風味が損なわれますので、流水での直接の解凍は避けてください。

厳選された茶豆をさくらチップで丁寧にスモーク。
茶豆の旨味を燻香がより一層引き立たせます。



大市珍味



導入事例

生のクラフトビールが飲めるお店

エデン特急さま

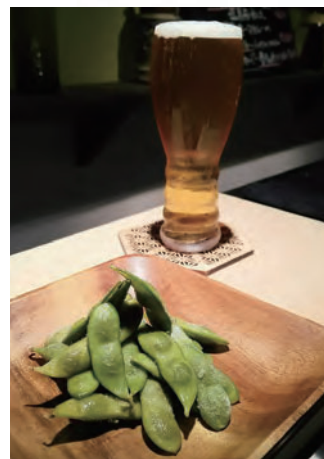
〒543-0012

大阪市天王寺区空堀町11-8

こだわりのクラフトビールを日本全国から集めるお店。肴にも強くこだわっておられます。

燻製茶豆はお酒の個性的な味を損なわず、それでいて力強い存在感のある肴として役立っています。

豆にしっかり歯ごたえを残しつつ、強い燻製がもつ香りも、次のお酒を誘います。



1000種類のお酒が飲めるお店

コーラルベイさま

〒546-0032

大阪市東住吉区東田辺1-16-18

広々とした空間で、他のお客から圧迫感を感じる事なく、豊富な料理が楽しめるお店。お酒に弱い方には、やさしいオリジナルカクテルも提案されています。

燻製茶豆は、店内にある約1,000種類のどのお酒に合わせても飽きがこず、お酒の風味に負けない燻製の強い香りが、他のお客様をも魅了します。



燻製茶豆

商品情報

原材料 … 茶豆(枝豆)使用
 重量(1袋あたり) … 500g
 保存方法 … 要冷凍(-18℃以下)
 賞味期限 … 製造日から450日
 用途 … 付き出し、小鉢など

お問い合わせ先

株式会社 大市珍味 大阪営業所

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町4-17-1 永楽ハイツ1階

TEL:06(6625)7667 / FAX:06(6625)7171

E-Mail dc08@oak.ocn.ne.jp

大市珍味

検索